NC00011986 - OP 096/09-ABR

ARNO
LA BAGUETTE

ARNO

INSTRUÇÕES DE USO
INSTRUCCIONES DE USO

PROBLEMA	SOLUCIONES
Despues de una puesta en marcha diferida en pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	A ouvidado presionar en ⏻ después de la programación.
	La levadura a entrado en contacto con la sal y/o en agua.
	No hay mezclador.
Ollor a quemado.	Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: deje enfriar la máquina y limpie el interior de la máquina con una esponja humeda y sin productos de limpieza
	La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar la proporciones de las recetas.

CONSUMIDOR: **si después de leer el manual de instrucciones aún tiene dudas en relación a este o cualquier producto ARNO, o tiene sugestiones, entre en contacto con ARNO por medio del nuestro site - www.arno.com.br - y envíe un e-mail.**

Las características generales del producto pueden sufrir alteraciones sin aviso previo.

PORTUGUÊS

Você acaba de adquirir um produto ARNO da mais alta tecnologia e qualidade, por isso, agradecemos a sua confiança. Para melhor entender e aproveitar todas as funções do produto e utilizá-lo com toda a segurança, **leia atentamente as recomendações a seguir e suas instruções de uso.**
Não jogue fora este Manual de Instruções. Guarde-o para eventuais consultas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA O MANUSEIO DESTE PRODUTO:

A ARNO, atenta com a qualidade de seus produtos, preocupa-se também com a segurança pessoal de seus consumidores. Por esta razão, antes de utilizar pela primeira vez o produto, **leia atentamente as recomendações e instruções de uso, e siga-as por favor, a cada nova utilização. Destas instruções dependem o perfeito funciona**mento do produto, assim como a sua segurança a de terceiros.

- **a. Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a voltagem é compatível com a indicada no produto** (127 V ou 220 V). Caso a voltagem não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e à sua segurança.
- **b. Este produto foi projetado, fabricado e é recomendado apenas para uso doméstico.** Portanto, não se destina aos usos comercial e/ou profissional, que acarretam uma sobrecarga de trabalho contínuo, o que poderá provocar danos e acidentes pessoais. Sua utilização nessas condições acarretará perda da garantia contratual.
- **c.** Para evitar choques elétricos, nunca utilize o produto com as mãos molhadas ou sobre superfícies úmidas ou encharcadas, nem molhe as partes elétricas do produto e não o mergulhe em água.
- **d. A utilização deste aparelho é restrita a adultos com plenas capacidades físicas, sensoriais e mentais. Pessoas com essas capacidades reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, não deverão utilizar o produto sem a supervisão e o acompanhamento de responsáveis.**

- **e. Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo,** para evitar riscos.
- **f. Para sua segurança não utilize o produto após uma queda ou se apresentar qualquer tipo de mau funcionamento** a fim de evitar riscos**.** Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno.
- **g. Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados,** a fim de evitar de acidentes, como choque elétrico, curto-circuito, queimadura ou mesmo incêndio. **Para evitar riscos a aquisição e substituição do cordão elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.**
- **h. Nunca tente desmontar ou consertar o produto,** por si ou por terceiros não autorizados, para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos e acidentes. Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno.
- **i.** Não deixe o cordão elétrico pender para fora da mesa, pia ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar sua isolação e causar problemas técnicos e acidentes.
- **j. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cordão** para não afetar o bom funcionamento do produto e evitar eventuais acidentes.
- **k. O uso de peças ou acessórios que não sejam originais de fábrica pode provocar acidentes pessoais,** causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar a perda da garantia contratual.
- **l. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que seus dedos não estejam em contato com os pinos do plugue,** para evitar choque elétrico.
- **m. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente,** mesmo que seja por instantes, principalmente onde houver crianças. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- **n. Para evitar sobrecarga elétrica, não ligue outros aparelhos na mesma tomada utilizando benjamins ou extensões,** evitando assim danificar os componentes do produto e provocar sérios acidentes.

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
La masa se rompe por los lados durante la cocción.	La profundidad de la incisión en el trozo de masa es insuficiente.	Diríjase a la página 15 para la forma ideal de las incisiones.
Los baguetes cocidos se pegan ao soporte.	Los trozos de masa están demasiado humedos.	Retire el excedente de agua del pincel.
	Las placas del soporte baguetes se agarran demasiado.	Unte ligeramente con aceite las placas del soporte antes de colocar los trozos de masa.
Los baguetes no están suficientemente dorados.	Ha ouvidado untar sus trozos de masa con agua antes de introducirlos en el horno.	Este atento durante la proxima elaboración
	Ha enharinado demasiado lo baguetes durante la elaboración.	Unte bastante agua con un pincel antes de introducirlos en el horno.
Los baguetes no han subido lo suficiente.	Ha olvidado la levadora en la receta.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empessar de nuevo.
	Puede que la levadura estuviera caducada.	
	A su receta le faltaba agua.	
	Se han aplastado y apretado demasiado los baguetes durante la elaboración.	

Problemas Técnicos

PROBLEMA	SOLUCIONES
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba.	Dejarlo en remojo en agua y detergente neutro antes de retirarle.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan.	Untar ligeiramente los mezcladores con aceite antes de introducir los ingredientes en la cuba o utilizar el accesorio para desmoldar el pan.
Despues de presionar en ⏻ no pasa nada.	La maquina esta demasiado caliente. Espere 1 hora entre los dois ciclos.
	Se há programado una puesta en marcha diferida; presionar el botón ⏻ durante 5 segundos para interrumpir la programación.
Despues de presionar en ⏻ el motor gira pero no amasa.	La cuba no esta completamente encajada.
	No hay mezclador o el mezclador esta mal colocado.

Para las Baguette

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El trozo de masa no tiene sección constante.	La forma del rectángulo al princioio no es regular o no tiene epesor constante.	Aplane con un rodillo de pastelero si fuera necesario.
La masa esta muy seca. Es difícil dar forma a la masa.	A la receta le falta un poco de agua.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	Se ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 minutos, antes de empezar de nuevo.
		Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 minutos de reposo en el medio.
La masa esta muy humeda. Es dificil dar forma a los baguettes.	Ha echado demasiada agua en la receta.	Enharinese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera y siga la elaboración de los baguettes.
	Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta.	
La masa se rompe o es granulosa en superfície.	Se ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 minutos antes de volver a empezar de nuevo.
		Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 minutos de reposo en el medio.
Las incisiones en el trozo de masa no son claras.	La masa se pega: ha echado demasiada agua en la receta.	Vuelva a empezar la etapa de elaboración de los baguettes, enharinese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera.
	La cuchilla no está bastante afilada.	Utilice la cuchilla suministrada o en su defecto una cuchilla micro dentada muy afilada.
	Las incisiones son poco profundas.	Haga una incisión con un movimiento vivo seguro.
Las incisiones tienden a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa se pega demasiado: ha echado demasiada agua en la receta.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	La superfície del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente en el momento de darle forma.	Vuelva a empezar estirando más la masa en el momento de enrollaria alrededor del pulgar.

IMPORTANTE

- Durante e após o funcionamento, o produto apresentará partes muito aquecidas, como suas laterais e a tampa, portanto evite qualquer tipo de contato com essas partes sem a utilização de materiais isolantes térmicos. Especialmente, evite deixar crianças desacompanhadas durante o funcionamento do aparelho.
- Evite contato e mantenha cabelos, roupas, bem como outros utensílios, longe das partes aquecidas do produto, cuja temperatura pode estar alta durante ou logo após o funcionamento, para proteger-se contra acidentes.
- Para evitar queimaduras, não introduza nenhuma parte do corpo ou objetos no interior do aparelho.
- Jamais introduza no interior do produto objetos metálicos (exceto a forma e o suporte de baguete) ou qualquer outro tipo de objeto, pois pode causar graves danos.
- Não mergulhe o produto, o cabo de alimentação e o plugue em água ou qualquer outro líquido.
- O cabo de alimentação não deverá estar próximo as partes quentes dos produtos.
- Não toque o vidro da tampa durante e nem após o uso do produto. A temperatura poderá estar muito alta.
- Não utilize o produto como fonte de calor.
- Nunca coloque papel ou plástico no produto ou sobre ele.
- Para sua segurança, somente utilize os acessórios adaptados para o produto.
- Este produto possui um estilete para fazer ranhuras na massa. Após seu uso, tampe-o e guarde-o em local seguro.
- Ao final de cada programa, utilize luvas adequadas para manipular a forma e as partes quentes. O produto e seus acessórios ficam muito quentes após seu uso.
- Nunca obstrua as janelas de ventilação do produto.
- **Atenção:** ao levantar a tampa no final do programa, poderá sair vapor quente. Portanto, execute esta operação com cuidado para evitar acidentes.
- Este produto não é previsto para ser acionado por uma minuteria (timer) externa ou por um sistema de controle remoto.

- No programa nº 11 (geléia), atenção ao vapor e a respingos quentes ao levantar a tampa.
- **Atenção:** caso ocorra um transbordamento da massa para fora da forma e esta encoste na resistência do produto, poderá ocorrer um aparecimento de chama; para evitar que isso ocorra, siga corretamente as orientações a seguir:
  - Não ultrapasse a quantidade de ingredientes indicada nas receitas.
  - Não ultrapasse o volume de 1500 g de massa total na fôrma e 450 g de massa total para baguete.
  - Não ultrapasse os 280g de farinha e 1 colher de café de fermento para as receitas de baguete.
  - Não ultrapasse os 900 g de farinha e as 5 colheres de café de fermento para as receitas direto na fôrma.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

MÁQUINA DE PÃO LA BAGUETTE

1. Fôrma para a massa
2. Misturadores
3. Tampa com visor
4. Painel de funções
   - **4a.** painel de visualização / indicadores
     - **a1.** indicador de peso
     - **a2.** nível de tostagem do pão
     - **a3.** seleção do menu
     - **a4.** timer – para programar o início do preparo
     - **a5.** função manter aquecido
     - **a6.** fim do preparo
     - **a7.** indicação de tempo
   - **4b.** menu para seleção do programa
     - **4c.** seleção do peso
     - **4d.** botão liga / desliga
     - **4e.** indicador luminoso de funcionamento
     - **4f.** botão para selecionar nível de tostagem
     - **4g.** botões para programar com até 15 horas de antecedência e ajustes do programa 14
5. Suporte para o preparo da baguete
6. Placas antiaderentes para baguete

Acessórios

7. Copo graduado
8. **a.** colher de sopa
   b. colher de café
9. Gancho para tirar os batedores
10. Pincel
11. Estilete para modelar a massa

	Causas Posibles					
	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido.	Lados y parte superior con harina
Resultados						
El botón ⏻ se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azucar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiada fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

PLANILLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nuestros productos son fabricados con uno alto nivel de calidad. Si llega a tener algún problema con nuestro producto consulte la planilla siguiente, podrá encontrar rápidamente una solución. Si el problema no puede ser resuelto contacte al Servicio Técnico Autorizado ARNO.

- **Utilización de Su Máquina de Pan**
- **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 minutos durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.
- **Si encadena dos programas**, espere 1 hora antes de iniciar la segunda programación.

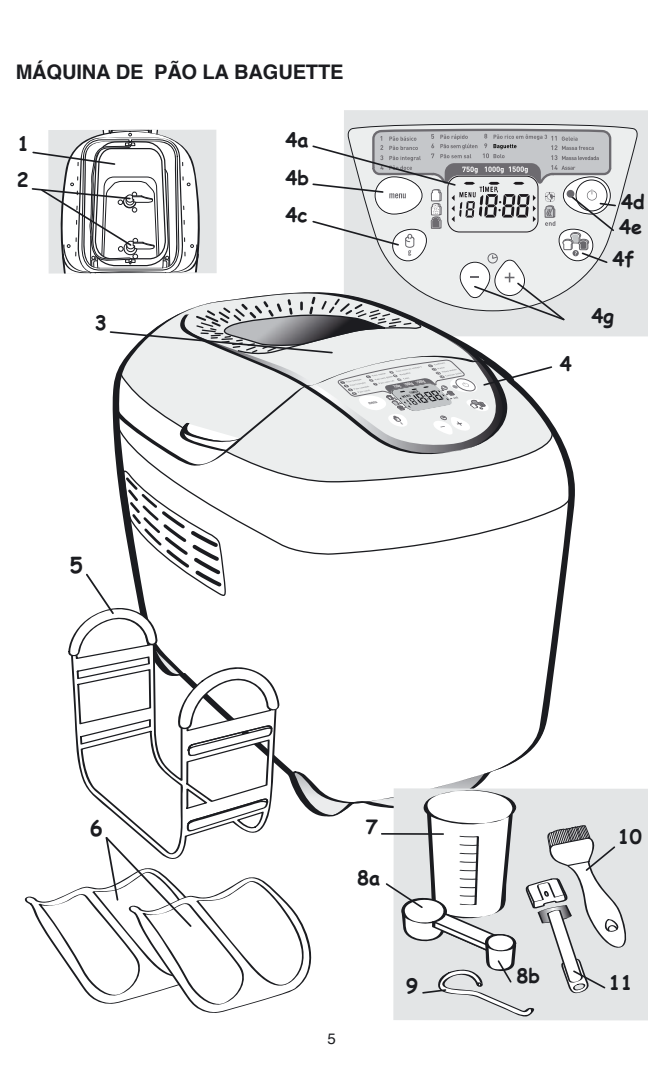
LIMPIEZA

- Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie el cuerpo con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente.
- Lave el depósito, el mezclador, el soporte baguette y las placas antiadherentes con agua caliente.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo (en agua y detergente neutro) de 5 a 10 minutos.
- Desmonte la tapa para limpiarla con agua caliente.
- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropadjos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.
- No guarde el soporte baguete y las placas antiadherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.

GUIA PARA AJUDAR NO PREPARO

Caso no tenga obtido el resultado esperado, la tabla a seguir irá lhe ayudar.

MÁQUINA DE PÃO LA BAGUETTE



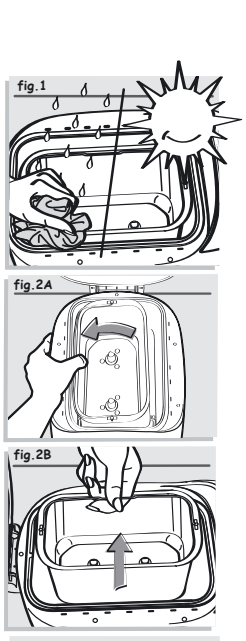
INSTRUÇÕES DE USO

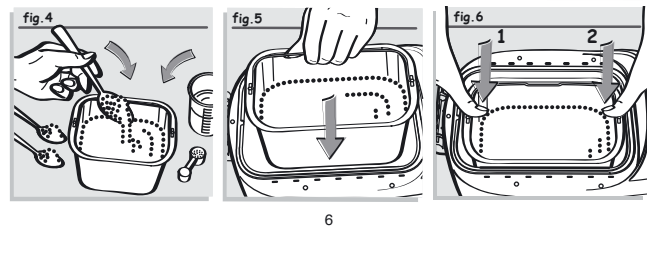
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável; retire todos os acessórios que estão em seu interior.
- Limpe a fôrma de pão do produto com um pano úmido e seque bem (fig. 1)
- Para ligar, desenrole o fio e conecte na tomada de acordo com a voltagem indicada no produto: 127 V ou 220 V.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

- Para retirar a fôrma, incline-a para um dos lados a fim de desencaixá-la do produto. (fig 2. A).
  Retire- a levantando a alça e puxando-a para cima (fig. 2. B).
- Encaixe os misturadores no fundo da fôrma (fig. 3)
- Adicione os ingredientes na fôrma conforme ordem indicada na receita (ver conselhos práticos na página 18 (fig. 4).
- Coloque a fôrma dentro da cuba (fig 5) pressionando de um lado e de outro para o seu perfeito encaixe nos 2 lados (fig. 6). Verifique a posição do eixo giratório no lado de fora da fôrma, na parte de baixo, para que o encaixe ocorra adequadamente.





- La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Expecto indicación contraria en las recetas, no utilice levedura química. Cuando un sobre de levedura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
- Para evitar perturbar la subida de las prepraciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrirI la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar los líquidos y a continuación los sólidos. **IMPORTANTE: La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).
- **Algunas veces es útil también compobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.
  - si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua.
  - si no, hadrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo as la 1ª vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no antes de intervenir de nuevo.

- Un error corriente es pensar que añadiendo levedura, el pan subirá antes. Sin embargo, demasiada levedura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

Programa	Dorado	Peso	Tiempo Total	Preparación de la Masa	Cocción	Extra	Mantener calentado
11	1	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	2	-	0:15	0:05	-	-	-
13	3	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	-	0:10 para massa de 10 mm	-	0:10 para massa de 10 mm	-	-
	2						
	3						

Obs.: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1 a 10 incluidos.

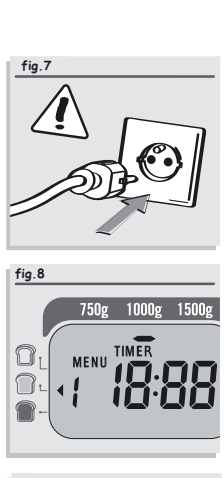
CONSEJOS PRÁCTICOS

- **Preparación de las Recetas**

Todos los ingredientes utilizados deberán estar a tempertura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas. Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadequados.

Respete el orden de preparación:
- Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
- Sal
- Azúcar
- Harina (primera mitad)
- Leche en polvo
- Ingredientes específicos sólidos
- Harina (segunda mitad)
- Levedura

- Conecte o plugue na tomada (fig. 7). Após o sinal sonoro, aparecerá automaticamente no painel de visualização o programa 1, com peso de 1000 g, e com nível médio de tostagem (fig. 8).



RECEITA DE PÃO BÁSICO

1 Programa 1 - Pão Básico

- Para você conhecer a máquina de pão, sugerimos a receita abaixo:
  Selecionar: (esta seleção já estará indicada, logo após ligar a máquina de pão).
  - Tostagem: Média
  - Peso: 1000 g
  - Tempo: 3:20 horas

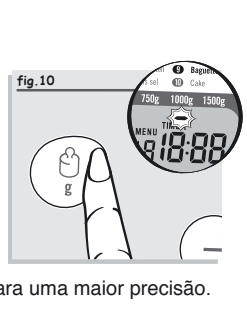
Ingredientes
2 colheres de sopa de óleo ou azeite
325 ml de água
2 colheres de café de sal
2 colheres de café de açúcar
2 1/2 colheres de sopa de leite em pó
600 g de farinha de trigo
1 1/2 de colher de café de fermento biológico desidratado

Para começar, siga as instruções acima no item "Utilização do Produto". Selecione a tecla correspondente ao programa "Pão Básico" e pressione a tecla ligar ⏻ (fig. 9); o indicador visual de funcionamento se acenderá. O ciclo começará.

Seleção de outros Programas

- Pressione a tecla "menu" e selecione o número do programa desejado: de 1 a 14.
- O tempo de preparo correspondente a cada programa será exibido automaticamente no painel de funções.
- A seleção de um programa ativa uma seqüência de etapas que ocorrem automaticamente uma após a outra.

Seleção do Peso do Pão / Massa



- Ao ser ligada, a máquina automaticamente, indicará o peso de 1000 g.
- Pressione o botão (fig.10) para ajustar o peso: 750 g, 1000 g ou 1500 g. Um indicador visual piscará em frente ao peso selecionado.
- Verifique nas receitas a indicação do peso para uma maior precisão.
- **Os programas 5, 9, 11, 12, 13 e 14 não possuem ajuste de peso.**

Seleção Grau de Tostagem

- A ser ligada, a máquina automaticamente indicará "nível de tostagem".
- Para ajustar o nível de tostagem, pressionar o botão , e selecionar claro, médio ou tostado. O indicador visual piscará em frente a tostagem selecionada.
- **Os programas 5,11,12 e 13 não possuem regulagem de tostagem.**

FUNÇÃO TIMER

Esta função permite programar a máquina com até 15 horas de antecedência. Os programas 5,6,9,10,11,12,13 e 14 não permitem programação com timer.

- Nos programas que a permitem, a função timer deverá ser selecionada após definição do nível de tostagem e do peso.
- O tempo total do programa estará indicado no painel de visualização.
- Calcule a diferença de tempo entre o momento que se inicia o programa e a hora em que gostaria de ter o seu pão pronto.
- A máquina calculará automaticamente a duração dos ciclos do programa.
- Utilize os botões — ◷ + para selecionar o tempo de antecedência desejado. Cada pressionamento no botão corresponde ao um tempo de 10 min. Ao manter o botão pressionado, você terá de forma contínua períodos de 10 min.
- Ex.: se são 20:00 h e você quer seu pão pronto as 7:00 h do dia seguinte, programe 11 horas com o botões — ◷ + .

Programa	Dorado	Peso	Tiempo Total	Preparación de la Masa	Cocción	Extra	Mantener calentado
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	1:15	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:27	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	1	-	2:07	2:45	0:46	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:24		0:53	1:53	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:15	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30		1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30		1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00

TABLA DE CICLOS

Programa	Dorado	Peso	Tiempo Total	Preparación de la Masa	Cocción	Extra	Mantener calentado
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	2:20	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	2:24	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:32	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:45	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00

Como Utilizar a Função Timer

- Colocar todos os ingredientes na fôrma, respeitando a ordem: primeiro os líquidos, depois os ingredientes secos e por último o fermento.
- Selecionar o programa desejado.
- Selecionar o peso e o nível de tostagem do pão.
- Calcular as horas de antecedencia desejadas, conforme orientação acima, e selecionar com os botões — ◷ + .
- Após selecionar o tempo, aperte o botão liga ⏻ . Um sinal sonoro será emitido. O indicador visual piscará em frente ao ◷ e os dois pontos do relógio piscarão.
- Começará a contagem regressiva e o indicador de funcionamento se acenderá.
- Caso queira corrigir o tempo selecionado, mantenha o botão ⏻ pressionado até ouvir um sinal sonoro. O tempo padrão aparecerá novamente no painel de funções. Repita novamente a operação, reajustando o tempo com os botões — ◷ + .

Alguns ingredientes são perecíveis, portanto não utilize a função timer com receitas que tenham: leite fresco, ovos, iogurte, queijo, frutas frescas.

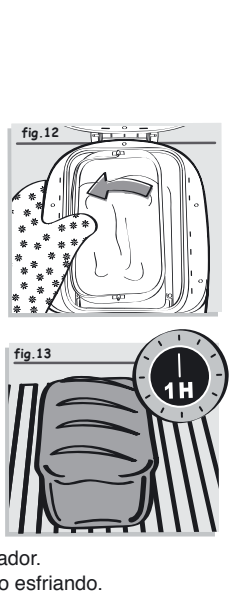
INÍCIO DE UM PROGRAMA

- Para iniciar um programa selecionado, aperte o botão ⏻ (fig 11). O programa começará com indicação do tempo total de preparo no painel de funções. Ao iniciar a função todas as etapas do ciclo ocorrem automaticamente.

COMO PARAR UM PROGRAMA

- Ao final do ciclo, o programa parará automaticamente e o indicador piscará a palavra "FIM" e ocorrerá um sinal sonoro.
- Para parar um programa em andamento ou a função timer, basta manter pressionado o botão liga/desliga ⏻ durante 5 segundos.
- Ao final do tempo programado, seu pão estará pronto!
- Desconecte o plugue da tomada e levante a tampa. **Cuidado neste processo, pois devido a temperatura e tempo de preparo poderá sair vapor quente do interior da máquina.**

- Para retirar a fôrma, incline-a para um dos lados para facilitar o desencaixe e retire levantando-a pela alça. Utilize uma luva apropriada, pois a fôrma estará muito quente assim como a parte interna da tampa e a alça (fig 12).
- Retire o pão da fôrma (com cuidado). Coloque-o sobre uma grelha e deixe esfriar por 1 hora (fig 13).
- Pode ocorrer que os misturadores fiquem no interior do pão; neste, caso utilize o acessório "gancho" para retirar os misturadores" da seguinte maneira:
  - Uma vez desenformado o pão, ainda quente, deite-o lateralmente e segure-o com uma das mãos, utilizando uma luva apropriada.
  - Introduza o gancho em um dos misturadores e puxe com cuidado para extrair o misturador.
  - Repita a operação para retirar outro misturador.
- Após a retirada dos misturadores, deixe o pão esfriando.



OS PROGRAMAS

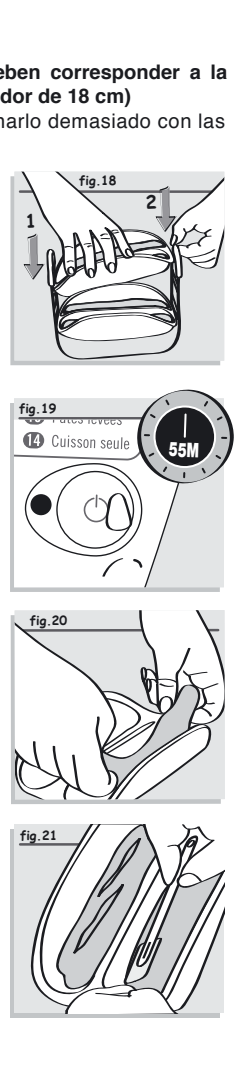
Veja abaixo todos os programas que sua Máquina de Pão La Baguette pode fazer:

- **1 - Pão Básico**
  Esse programa permite fazer todas as receitas de pão utilizando farinha de trigo.
- **2 - Pão Branco**
  O programa "Pão Branco" faz uma receita de pão branco tradicional. É um pão crocante por fora e bem macio por dentro.
- **3 - Pão Integral**
  Programa indicado para receitas que utilizam farinha para pão integral e/ou grãos integrais, como semente de girasol, linhaça, etc.
- **4 - Pão Doce**
  Esse programa é indicado para receitas de pães que contém mais óleo e açúcar. Indicado para receitas de brioches ou pão de leite, desde que seu peso total da massa não ultrapasse 1000 g. O peso máximo do pão doce é 1000 g (1 quilo) pois é um pão fofo e sua massa cresce bastante. Caso sejam colocados mais ingredientes, poderá haver transbordamento da massa.

El ancho y el longitude de la baguete deben corresponder a la medida de las placas antiadherente (alrededor de 18 cm)

6. Haga rodar el trozo de masa sin presionarlo demasiado con las manos para obtener una forma regular.

- Ponga las 2 placas antiadherentes con los baguetes sobre el soporte de baguetes suministrado (fig. 18)
- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina em el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguetes (fig. 19).
- Al final del ciclo de cocción, desenchufe la máquina. Retire el soporte de baguetes. Utilice siempre guantes aislantes porque el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadhetrentes y deje que se enfríen sobre una parrilla.



TRUCOS

Usted puede variar las apresentaciones de sus panes condimentándolos. Para esto, durante a etapa 6 es suficiente con humedecer y pasar los trozos de masa por semillas de sesamo e de otros tipos de semillas.

- Despues de haber confeccionado los baguetes póngalas sobre las placas antiadherentes (fig, 20). La soldadura de los baguetes debe quedar hacia abajo.
- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguetes en diagonal con la cuña suministrada para logra una abertura de 1 cm (fig. 21).
- Ustede puede variar las presentaciones de sus baguetes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.
- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguetes, evitando la acumulación de água sobre las placas antiadherentes.

- Presione la tecla (fig. 16). El piloto de funcionamiento se inciende y el contador comenzará su funcionamiento.

Comienza el ciclo de amasado, seguido de la fermentación.

OBSERVACIONES

Las 2 etapas: El amasado y fermentación de la masa se efectúan automáticamente y duran un total de 1 H 21 (26 min. de amasado y 55 min. para que la masa suba).

- Durante la etapa del amasado, es normal que la masa no se mezcle bien en algunas partes.
- Cuando la preparación está terminada la máquina del pan queda en espera. Habrá diferentes señales sonoras que le indicarán que ele amasado y fermentación han terminado y el piloto de funcionamiento parpadeará (fig. 17).

Despues del señal sonora la masa deberá ser retirada de la cuba en hasta 1 hora para hacer las baguetes de acuerdo com a etapa 2 abajo. É importante que la masa sea utilizada después de señal sonoro, más allá deste tiempo la máquina se reinicia en el programa se pierde.

Etapa 2: preparación de los baguettes

- Despues del señal sonoro levante la tapa y retire la cuba de pane de la máquina.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo.
- Ustede obtiene 4 pedazos de igual peso con los que debe formar los baguetes. Los siguiente pasos se realizarán para cada pedazo:

1. Haga un rectángulo plano con cada pedazo de masa de más o menos 1 cm de grosor.
2. Dóblelo en 2, frente a usted y suelde las los laterales moldeando la masa com las manos por toda la volta.
3. Haça nuevamiente los rectángulos.
4. Doblelo de nuevo en 2 enrollando la masa alredor del dede pulgar presionando la soldadura con la palma de la mano, esta forma la masa sigue tierna.
5. Repita los passos 3 y 4.

- **5 - Pão Rápido**
  Específico para receita de pão rápido. **Neste programa não é possível ajustar peso e tostagem (cor do pão).**
- **6 - Pão Sem Glúten**
  Neste programa, prepara-se pão exclusivamente sem glúten.
  É indicado para pessoas celíacas ou que possuem intolerância ao glúten, presente na maioria dos cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, etc). Antes do preparo, a fôrma deverá ser muito bem limpa para que não fique resíduos de outros tipos de farinha.
  Havendo necessidade de uma dieta estritamente sem glúten, assegure-se de que o fermento utilizado não contenha glúten.
  A consistência da massa preparada com farinha sem glúten não fica homogênea. Portanto será necessário dobrar as bordas da massa durante seu amassamento com uma espátula de plástico.
  O pão sem glúten terá uma consistência mais densa e uma cor mais pálida que o pão normal.
- **7 - Pão Sem Sal**
  Esse programa produz pão sem adição de sal. O pão é um dos alimentos que mais contribuem para a ingestão diária de sal. A redução do consumo de sal, contribui para a diminuição do risco de problemas cardiovasculares, como a hipertensão arterial.
- **8 - Pão Rico em Ômega 3**
  Esse programa produz pão rico em ácidos graxos Omega 3 graças à uma equilibrada receita integral. Os ácidos graxos omega 3 contribuem para o bom funcionamento do sistema cardiovascular.
- **9 - Baguette**
  O programa Baguette permite preparar suas próprias baguetes. Este progama possui 2 tempos:
  - 1º passo – mistura e fermentação da massa
  - 2º passo – assar
  O processo de assar já considera as baguetes.
  (você encontrará um guia completo de como fazer sua baguete).
  Atenção: caso você não modele suas baguetes em até 1 hora após a finalização da primeira etapa, a máquina se reiniciará automaticamente e o programa Baguette se perderá.
- **10 - Bolo**
  Programa que permite preparar bolos doces com fermento químico (pó branco).
- **11 - Geléia**
  Este programa prepara automaticamente geléia na fôrma de pão.

- **12 - Massas**
  Destinado para o preparo de massas para macarrão, tortas, empadas, biscoitos **(que não precisam de fermento)**.
- **13 - Massa**
  Programa para massas que não assam na máquina (somente fora dela) Ex.: massa para pizza.
- **14 - Assar**
  Esse programa permite somente assar ou aquecer os alimentos de 10 a 70 min, e é ajustável por períodos de 10 min, para proporcionar cor à massa, (cor clara, média ou escura).
  Essa função poderá ser combinada com o programa 13 (Massa levedada) e é utilizada também para:
  - aquecer ou fazer pão crocante já preparado ou frio.
  - terminar o asado caso ocorra queda de energia durante o funcionamento do produto.

  Esse programa não permite preparar baguete.
  A operação da máquina no programa 14 deverá ser supervisionada.
  Para interromper o ciclo antes da sua finalização, desligue o produto manualmente mantendo o botão ⏻ pressionado.

DICAS

- Durante o ciclo dos programas: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 e 10 você poderá acrescentar ingredientes como: frutas secas, aceitonas, frios picados, etc. Um sinal sonoro irá indicar o momento correto para acrescentar estes ingredientes.
- Consultar a tabela de resumo dos tempos nas páginas 16 e 17 a coluna "extra".
- A coluna "extra" indica o tempo mostrado no painel de visualização do produto quando emite o sinal sonoro e quanto tempo falta para finalizar o ciclo. Para uma maior precisão de tempo e para você poder preparar os ingredientes a serem acrescentados com antecedência, você poderá verificar o tempo que falta para o sinal sonoro. Basta verificar a diferença entre o tempo da coluna "extra" e o tempo da coluna "preparação". Ex.: extra = 2:51 e "tempo total" = 3:13. Os ingredientes poderão ser adicionados após 21 minutos, contando a partir do início do programa.
- Ao final do preparo haverá um sinal sonoro indicando o fim do ciclo.
- **Manter aquecido** – para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 é possível deixar o pão pronto dentro do produto. Um indicador visual piscará . A função Manter Aquecido (com tempo total de 1 hora) começará a funcionar automaticamente após o término do preparo.

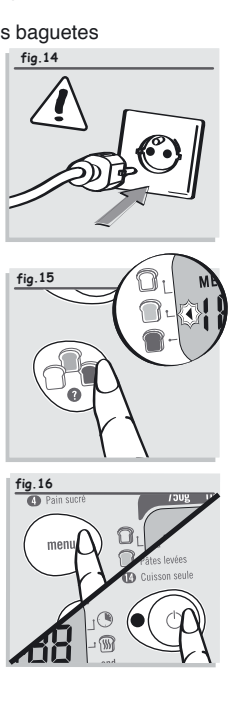
La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Un bip sonará a intervalos regulares. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de 3 bips. Vea abajo las indicaciones del temperatura aproximada:
- durante la cocción: de 180 a 200°C
- mantenimiento en caliente:
  1ª fase (10 minutos) - 100°C
  2ª fase (50 minutos) - 80° C

LA RECETA DE LA BAGUETTE

9 Programa 9 - Baguette

Para esta receta, necesita todos los accesorios para esta función:
- 1 soporte de cocción para baguettes
- 2 placas antiadherentes para la cocción de los baguetes
- 1 cuña
- pincel

Receta basica para hacer 4 baguetes de 100 g aproximadamente
Tueste: Mediano
Tiempo: 1:21 hora
Ingredientes
170 ml de agua
1 cucharilla de café de sal
280 g de harina
1 cucharilla de café de levedura desidratada



Para hacer sus baguetes todavía más esponjosas, añanda una cucharadita de aceite a la receta. Si desea darle más color a sus panes, añanda 2 cucharillas de azúcar.

Etapa 1: amasado y fermentación de la masa.

- Enchufe la máquina del pan (fig. 14).
- Después del pitido, aparece el programa 1 por defecto.
- Presione la tecla "menú" y selecione el programa 9 Baguette. Selecione el nivel de tueste, tiene 3 elecciones posibles
  - 1 para pancillos dulces (pan de leche,..)
  - 2 o 3 para barras normales más o menos tostadas.

- **12 - Pasta**
  El programa 12 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej.: tallarines, tortas, pastel.
- **13 - Massa Subida**
  El programa Massas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.
- **14 - Cocción**
  El programa de cocción permite cocer de 10 a 70 min, ajustable por periodos de 10 min., para un pan dorado claro, médio o oscuro. Puede seleccionarce solo y utilizarse en conbinación con el programa 13 (masas subidas) y también para:
  - calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío.
  - acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

  Este programa no permite cocer baguetes.
  La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 14.
  Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón ⏻ .

TRUCOS

- Para los programas 1,2,3,4,6,7,8,9,10 tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, acitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc…Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.
- Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 16 e 17) y a la columna "extra".
- El columna "extra" indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene.
  Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción. Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.
- Un indicador sonoro se enciende enfrente de "FIM" indicando que el ciclo ha terminado.
- **Mantenimiento en caliente** – para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, puede dejar la preparación en el aparato. Un indicador visual se enciende enfrente. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción.

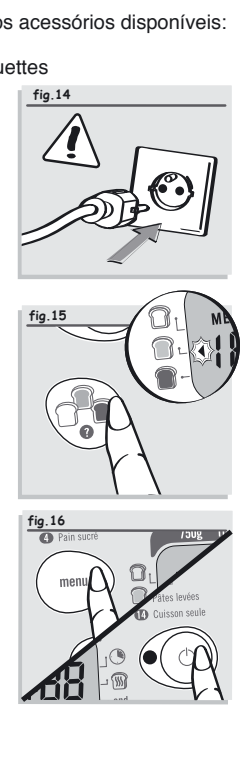
O painel de funções irá indicar "0:00'" durante o período de manter aquecido. Um bip irá soar em intervalos regulares. Ao final do ciclo, o produto se desligará após soar o bip 3 vezes.
Veja abaixo as indicações de temperatura aproximada:
- durante o preparo: de 180 a 200°C
- manter aquecido:
  1ª fase (10 minutos) - 100°C
  2ª fase (50 minutos) - 80° C

RECEITA DE BAGUETTE

9 Programa 9 - Baguette

Para esta receita é necessário utilizar todos os acessórios disponíveis:
- suporte de preparo das baguettes
- 2 placas antiaderentes para colocar as baguettes
- estilete
- pincel

Receita básica para fazer 4 baguetes de 100 g aproximadamente
Tostagem: Média
Tempo: 1:21 hora
Ingredientes
170 ml de água
1 colher de café de sal
280 g de farinha
1 colher de café de fermento desidratado



Para tornar suas baguetes mais fofinhas, adicione uma colherzinha de óleo. Se desejar que as baguetes fiquem mais moreninhas, acrescente 2 colheres de café de açúcar.

Etapa 1: assar e fermentar a massa.

- Ligue a máquina de pão La Baguette (fig. 14).
- Após o sinal sonoro, aparecerá no painel de funções o programa 1.
- Pressione a tecla "menu" e selecione o programa 9 (ícone) Baguette. Selecione o nível de tostagem (fig. 15).
  - 1 para pão doce (pão de leite,..)
  - 2 ou 3 para baguete normal mais ou menos tostadas.

- Pressione a tecla liga (fig. 16). A luz piloto se acenderá e o contador de minutos começará a funcionar.

Inicia-se o processo de preparação da massa seguido da fermentação.

OBSERVAÇÕES

Os dois processos: preparar a massa e assar, ocorrem automaticamente num total de 1:21 hora (26 minutos para preparar a massa e 55 min para assar).

- durante a etapa da preparação, é normal que a massa não fique muito bem misturada em algumas partes.
- quando terminar a preparação, a máquina fará uma pequena pausa. Ela emitirá diferentes sinais sonoros que indicarão que o preparo e a fermentação já terminou e a luz piloto de funcionamento piscará (fig. 17).

Após o sinal sonoro, a massa deverá ser retirada da fôrma em até 1 hora para ser trabalhada de acordo com a etapa 2 abaixo.
É importante que a massa seja retirada logo após o sinal sonoro, pois senão, a máquina se reiniciará automaticamente e o programa baguette se perderá.

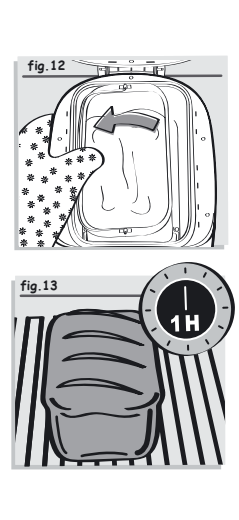
Etapa 2: preparação das Baguettes

- Após o sinal sonoro, levante a tampa e retire a fôrma da cuba da máquina.
- Jogue farinha em uma superfície plana onde irá trabalhar a baguete.
- Retire a massa da fôrma e coloque-a na superfície enfarinhada.
- Modele uma bola com a massa e divida-a em 4 pedaços com a ajuda de uma faca.
- Você terá 4 pedaços com peso igual que serão as baguetes:

1. Faça um retângulo de mais ou menos 1 cm de espessura com cada pedaço de massa.
2. Dobre os retângulos em 2 (a sua frente) e solde as laterais modelando a massa com as mãos em toda sua volta.
3. Faça novamente o retângulo.
4. Dobre novamente a massa em 2 enrolando a massa ao redor do dedo polegar pressionando as juntas com a palma da mão para que a massa fique bem macia.
5. Repita os passos 3 e 4.

- **5 - Pan Rápido**
  El programa es específico para la receta del Pan rápido. **En este programa no se puede ajustar el peso ni el color.**
- **6 - Pan Sin Gluten**
  El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas celíacas o que posee intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc…). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el plaquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y color más pálido que el pan normal.
- **7 - Pan Sin Sal**
  Esse programa produz pan sin adición del sal. El pan es uno de los alimentos que aportan la mayor cantidad diaria de sal. La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares, como la hipertensión arterial.
- **8 - Pan Rico en Omega 3**
  Esse programa produz pan rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.
- **9 - Baguette**
  El programa baguette le permite a usted cocinar sus propias baguettes. Este programa se deserrolla en 2 tiempos:
  - 1º paso – amasado y fermentación de la masa
  - 2º paso – Cocción
  El ciclo de cocción se lleva a cabo tras la confección de sus baguettes. (Para ayudarle en su confección, encontrará una guía complementaria de elaboración con su máquina de pan).
  Atención: caso usted no formar los baguetes en hasta 1 hora después del finalización de la primera etapa, la máquina se reinicia y el programa Baguette se pierde.
- **10 - Pastel**
  Programa que permite elaborar dulces y pasteles con levadura química (polvo blanco).
- **11 - Mermelada**
  El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba de pan.

- Retire la cuba de pan tirando del asa. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Si necesario, incline ligeramente hacia un lado para liberarla del clip (fig 12).
- Retire el pan y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfrialo (fig 13).
- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:
  - o una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante.
  - Introduzca el gancho en un dos mezcladores y tire con cuidado para extrair el mezclador.
  - Repita la operación con el otro mezclador.
- Enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



LOS PROGRAMAS

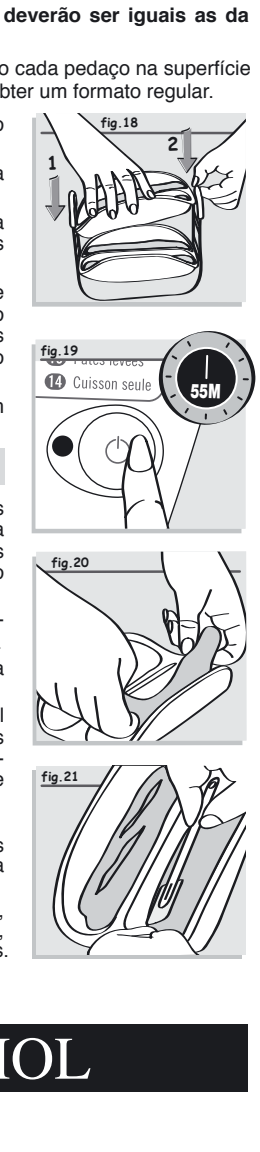
Descubra los programas propuestos en el menú.

- **1 - Pan Básico**
  El programa Pan Básico permite realzar la mayoria de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
- **2 - Pan Branco**
  El programa "Pan Blanco" corresponde a una receta de pan blanco tradicional. Es un tipo de pane crujiente por fuera y tierna por dentro.
- **3 - Pan Integral**
  El programa "Pan Integral" se debe selecionar cuando utilice harina para pan integral y/o granos.
- **4 - Pan Azucarado**
  El programa "Pan Azucarado" está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total. El peso máximo del pan azucarado es 1000 g (1 quilo) pues es un pane macio y su masa crece mucho. Caso sean acrecentados más ingredientes podrá haber desbordamiento del masa.

A largura e o comprimento da baguete deverão ser iguais as da placa antiaderente (cerca de 18 cm)

6. modelar os pedaços de massas, rolando cada pedaço na superfície enfarinhada (sem forçar as mãos) até obter um formato regular.

- Coloque as 2 placas com as baguetes no suporte para baguetes (fig. 18)
- Encaixe o suporte de baguetes na cuba da máquina de pão (no lugar da fôrma).
- Pressione novamente o botão liga para começar a assar e preparar suas baguetes (fig. 19).
- Ao final do ciclo de cozimento, tire o plugue da tomada; levante a tampa e retire o suporte de baguetes. Utilize sempre luvas adequadas, pois o suporte estará muito quente.
- Retire as baguetes das placas e as deixem esfriar sobre uma grelha.



DICAS

Você poderá variar os sabores de seus pães condimentando-os. Para fazer isto, na etapa 6 acima, você poderá umedecer os pedaços de massa e passá-los em gergelin ou outro tipo de sementes pequenas.

- Depois de confeccionar as baguetes, coloque-as sobre as placa antiaderentes (fig. 20).

As emendas das baguetes deverão ficar na parte de baixo

- Para obter um ótimo resultado com visual bonito, corte a parte de cima das baguetes na diagonal com profundidade de aproximadamente 1 cm usando o estilete que acompanha o produto (fig. 21).
- Você poderá fazer vários tipos de desenhos na baguete com a ajuda de utensílios como faca e tesoura, cortando-a em toda sua extensão.
- Com a ajuda do pincel umedecido em água, pincele toda a parte de cima da baguete, evitando a acumulação de água nas placas.

TABELA DE CICLOS

Programa	Tostagem	Peso	Tempo Total	Preparação da Massa	Cozimento	Extra	Manter Aquecido
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	2:20	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25		0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	2:24	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:32	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:45	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00

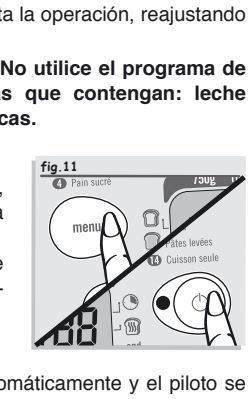
Como Utilizar el Progrma Diferido

- Poner todos los ingredientes en la cuba respeitandoi la orden de preparación: primero los liquidos, despues los ingredientes secos e por último la levadura.
- Seleccionar el programa deseado.
- Seleccionar el peso y el nível de tueste del pan.
- Calcular las horas anticipadas deseadas de acuerdo com la orientación arriba y selecciónalas com los botones — ◷ + .
- Presione el botón ligar ⏻ ; se emitirá una señal sonora. El indicador visual se visualizará en frente ◷ y los dos puntos del reloj parpadiarán
- La cuenta atrás comienza y el indicador de funcionamiento se encenderá.
- Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón ⏻ hasta que emita una señal sonora.
- El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación, reajustando el tiempo con los botones — ◷ + .

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferida con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, frutas frescas.

ARRANQUE DE UN PROGRAMA

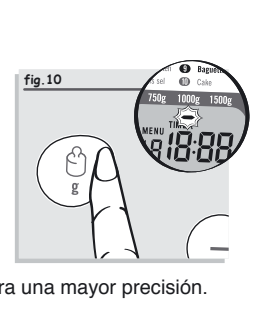
- Para comenzar el programa seleccionado, presione la tecla ⏻ (fig 11). El programa comienza. Se muestra el tiempo correspondente al programa. Los pasos se suceden uno detrás de otro automáticamente.



COMO PARAR UM PROGRAMA

- Al final del ciclo el programa se para automáticamente y el piloto se enciende en el frente "FIM" y occurirá una señal sonora.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. La tecla ⏻ .
- Esta etapa no concierne al ciclo baguette
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. **Atención neste proceso pues devido la temperatura e el tiempo de preparo podrá salir vapor caliente del interior de la máquina.**

Selección del Peso del Pan



- El peso del pan se ajusta por defecto en: 1000 g.
- Presione el botón (fig.10) para ajustar el producto elegido 750g, 1000g o 1500g. Frente del ajuste seleccionado.
- Remítase a la descripción de las recetas para una mayor precisión.
- **Los programas 5, 9, 11, 12, 13, 14 no poseen el ajuste del peso.**

Seleção Grau de Tostagem

- El tueste del pan se establece por defecto en medio.
- Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.
- **Los programas 5, 11, 12 y 13 no tienen regulación de tueste**.

UTILIZAR EL PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14 no tienen programa diferido.

- En el programa que permitem, el programa diferido deberá ser seleccionado después del definición del nível de tueste e el peso.
- El tiempo del programa se visualizará.
- Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que gustaría que su preparación esté lista.
- La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa.
- Con los botones — ◷ + visualizará el tiempo encontrado. Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.
- Ej.: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones — ◷ + .

Programa	Tostagem	Peso	Tempo Total	Preparação da Massa	Cozimento	Extra	Manter Aquecido
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	1:15	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:27	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	1	-	2:07	2:45	0:46	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:24		0:53	1:53	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:15	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30		1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30		1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00

Programa	Tostagem	Peso	Tempo Total	Preparação da Massa	Cozimento	Extra	Manter Aquecido
11	1	-	1:05	0:15	0:50	-	-
12	2	-	0:15	0:05	-	-	-
13	3	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	-	0:10 para massa de 10 mm	-	0:10 para massa de 10 mm	-	-
	2						
	3						

Obs.: a duração total não inclui o tempo de manter aquecido para os programas 1 a 10.

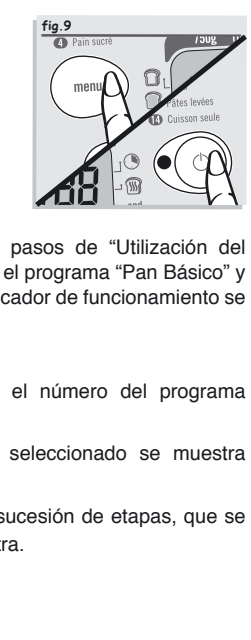
CONSELHOS PRÁTICOS

- **Preparação de Receitas**

Todos os ingredientes utilizados deverão estar na temperatura ambiente (salvo se a receita indicar o contrário) e também deverão estar com os pesos corretos. Para isso utilize o copo graduado e as colheres dosadoras que acompanham o produto. Medidas incorretas comprometerão o resultado final da receita.

Respeite a ordem de preparo, adicionando os ingredientes conforme ordem apresentada nas receitas:
- Líquidos (margarina, aceite, ovos, água, leite, etc)
- Sal
- Açúcar
- Farinha (1ª metade)
- Leite em pó
- Ingredientes sólidos específicos
- Farinha (2ª metade)
- Fermento

- Conecte el producto (fig. 7). Después de la señal sonora el progama 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio (fig. 8).



RECETA DEL PAN BÁSICO

1 Programa 1 - Pan Básico

- Para conocer la máquina panificadora, le sugerimos la receta abajo:
  Selecionar: (esta selección se visualizarea por defecto, después de conectar el producto).
  - Dorado: Médio
  - Peso: 1000 g
  - Tiempo: 3:20 horas

Ingredientes
2 cucharada sopera de aceite
325 ml de agua
2 cucharadas de café de sal
2 cucharada de café de azúcar
2 1/2 cucharada sopera de leche en polvo
600 g de harina
1 1/2 cucharada de café de levadura

Para comenzar su receta, vuelva a los pasos de "Utilización del Producto" más arriba. Después, comience el programa "Pan Básico" y presione la tecla conectar ⏻ (fig. 9); el indicador de funcionamiento se enciende. El ciclo comienza.

Selección de otros Programas

- Presione el botón "menú" y seleccione el número del programa deseado: de 1 a 14.
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se muestra automáticamente.
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

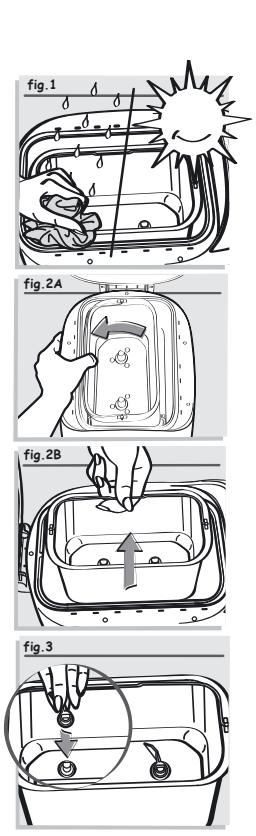
INSTRUCCIONES DE USO

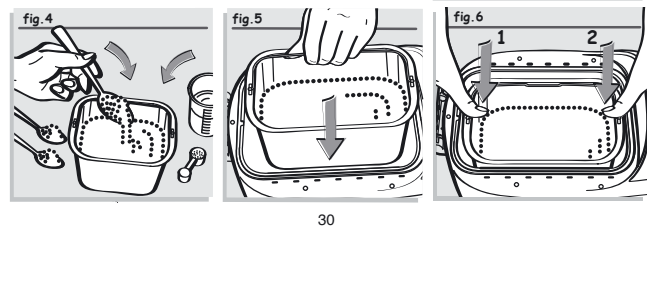
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Instale su aparato sobre una superficie estable. Retire todos los accesorios del aparato (cubilete, cuña).
- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquelo bien (fig. 1)
- Desenrolle el cable y enchúfelo en un enchufe con toma de tierra.

UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO

- Retire la cuba de pan quitando el asa y tirando de adelante hacia atrás para desencajar ambos lados uno antes que el otro. (fig. 2B). Si necesario, incline ligeramente hacia un lado para liberarla del clip (fig. 2A).
- Adapte luego los mezcladores (fig. 3).
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado (ver consejos prácticos página 18 (fig. 4).
- Introduzca la cuba de pan (fig 5) presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados (fig. 6). Verifique la posición del eje giratorio en el lado de fuera de la cuba na parte de bajo para que el encaje ocora adecuadamente.





- A precisão da quantidade de farinha é muito importante. Por isso é indicado que se utilize uma balança de cozinha para pesar a quantidade recomendada. Utilize fermento biológico desidratado ou o fresco. Não utilizar fermento químico (a não ser que seja indicado em receita). A embalagem do fermento quando aberta, deverá ser utilizada em até 48 horas.
- Para que o processo de cozimento e crescimento do pão ocorra adequadamente, sugerimos que todos os ingredientes sejam colocados na fôrma desde o início do preparo e que a tampa do produto não seja levantada durante o processo (salvo este procedimento seja indicado). Respeite a ordem de colocação dos ingredientes e as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os ingredientes líquidos e depois os sólidos. **IMPORTANTE: O fermento não deverá ter contato com os líquidos e com o sal.**
- **A preparação do pão é muito sensível as condições de temperatura e umidade.** Em caso de calor excessivo, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos. O mesmo ocorre nos dias frios, utilizar líquidos um pouco mais aquecidos; é possível aquecer a água ou o leite (sem ultrapassar os 35ºC).
- **Algumas vezes é necessário também verificar o estado da massa durante seu preparo:** esta deverá formar um punhado homogêneo sem grudar nas paredes da fôrma.
  - se sobrar farinha que não se misturou a massa, acrescentar um pouco de água.
  - Se a massa estiver com pouca consistência, acrescentar um pouco de farinha. É necessário corrigir delicadamente (1 colher de sopa rasa de farinha no máximo na 1ª vez). Espere o resultado e veja se melhorou, antes de fazer nova intervenção.
- É um erro acreditar que ao adicionar fermento o pão crescerá mais rapidamente – muito fermento fragiliza a estrutura da massa, crescendo rapidamente e diminua durante o cozimento.
  Pode-se avaliar o estado da massa antes de seu cozimento, apalpando-a com a ponta dos dedos: a massa deve apresentar uma ligeira resistência e a marca do dedo deve ir sumindo devagar.

- **Utilização da Máquina de Pão La Baguette**
- **S**e, durante o ciclo, o programa interromper devido a uma queda de energia, a máquina de pão possui um dispositivo de proteção que mantém a programação guardada durante 7 minutos e após a interrupção faz o ciclo recomeçar de onde parou. Depois deste tempo, a programação se apagará.
- **Mudança de programas –** aguarde 1 hora antes de iniciar a próxima programação.

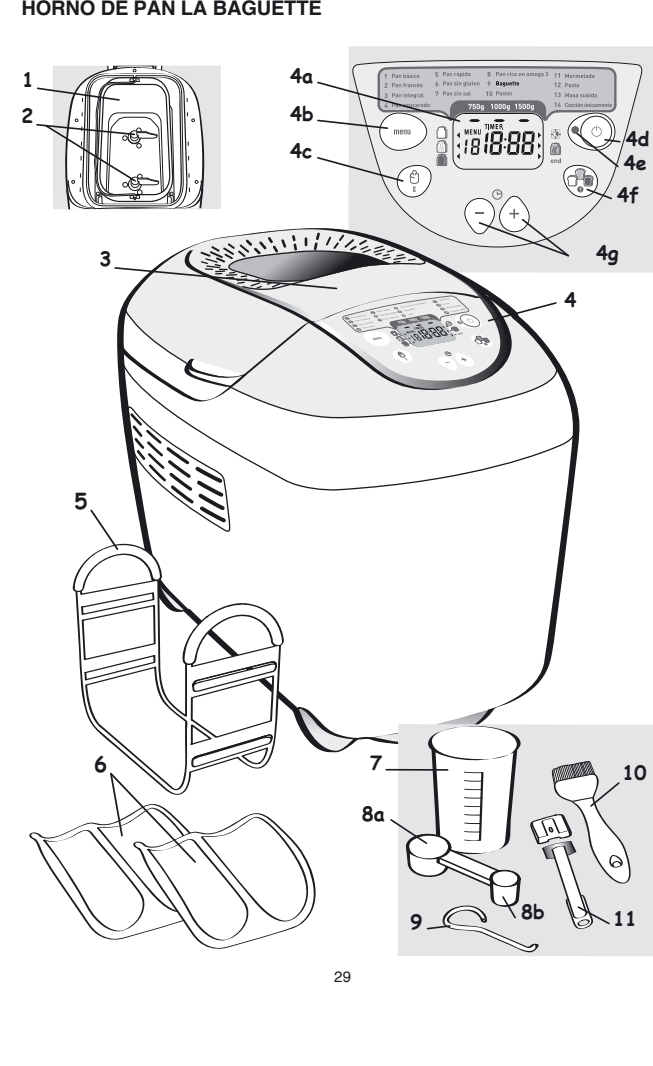
LIMPEZA

- Desconecte o plugue da tomada e aguarde o produto esfriar.
- Limpe o corpo do produto com uma esponja úmida e seque-o cuidadosamente.
- Lave a fôrma, os mexedores, o suporte de baguete e as placas antiaderentes com água quente.
- Se o misturador grudar na fôrma coloque-os de molho (em água e detergente neutro) de 5 a 10 minutos.
- Desmonte a tampa e limpe-a com água quente.
- Não introduza nenhum peça na lava-louças.
- Não utilize nenhum produto de limpeza abrasivo ou álcool. Utilize um pano úmido.
- Não submerja o produto ou a tampa em água.
- Não guarde o suporte de baguete e as placas dentro da cuba evitando-se ranhuras no revestimento.

GUIA PARA AJUDAR NO PREPARO

Caso não tenha obtido resultado esperado, a tabela a seguir irá lhe ajudar.

HORNO DE PAN LA BAGUETTE



- En el programa nº 11 (mermelada), atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.
- **Atención:** la masa se ha desbordado por fuera de la cuba de cocción sobre el elemento caliente, puede inflamarse, al igual:
  - No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  - No sobrepase los 1500 g de masa total en el depósito y los 450 g de masa total para baguete.
  - No sobrepase los 280 g de harina y 1 cucharada de café de levadura para las recetas baguetes.
  - No sobrepase los 900g de harina y 5 cucharada de café de levadura para las recetas en depósito.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

MÁQUINA DE PANE LA BAGUETTE

1. Cuba de pan
2. Mezcladores
3. Tapa con ventanita
4. Cuadro de mandos
   - **4a.** Pantalla de visualización
     - **a1.** indicador de peso
     - **a2.** nível de tueste
     - **a3.** selección de menu
     - **a4.** programación diferida
     - **a5.** mantenimiento en caliente
     - **a6.** fin de la cocción
     - **a7.** placa minutero
   - **4b.** Selección de programas
     - **4c.** selección del peso
     - **4d.** botón puesta en marcha / parada
     - **4e.** Indicador luminoso de funcionamiento
     - **4f.** selección de intensidad del tueste
     - **4g.** botones de ajuste de puesta en marcha diferida en hasta 15 horas y de ajuste del tiempo del programa 14.
5. Soporte de cocción para baguete
6. 2 placas antiadherentes para baguetes

Accesorios:

7. Vaso graduado
8. **a.** Cucharada sopera
   b. Cucharada de café
9. "Gancho" para retirar los mezcladores
10. Pincel
11. Cuña

	Causas Possíveis					
	Pão cresceu muito	Pão murchou depois de crescer muito	Pão não cresceu o bastante	Casca não corou o suficiente	Laterais do pão queimadas com pão não assado o suficiente	Lados e parte superior com farinha
Resultados						
O botão ⏻ foi acionado durante a cozimento				●		
Falta farinha		●				
Muita farinha			●			●
Falta fermento			●			
Muito fermento		●		●		
Falta água			●			●
Muita água		●			●	
Falta açúcar			●			
Farinha de má qualidade			●	●		
Os ingredientes não estão nas quantidades adequadas	●					
Água muito quente		●				
Água muito fria			●			
Programa não adequado			●	●		

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Os nossos produtos são fabricados visando alto nível de qualidade. Se tiver algum problema com o nosso produto, queira consultar a tabela a seguir. Você poderá rapidamente encontrar uma solução do problema. Se o problema não puder ser resolvido, queira contatar a Assistência Autorizada Arno.

Para Baguette

PROBLEMA	CAUSAS	O QUE FAZER
O pedaço de massa não se mantém cortado após passar o estilete.	O formato retangular da massa não está regular ou não está com boa espessura.	Abra a massa com um rolo próprio para massas se necessário e molde novamente a baguete
A massa está muito seca. É difícil dar forma a massa.	Falta um pouco de água na receita.	A receita não ficou boa; faça-a novamente.
	A massa foi muito trabalhada.	Faça novamente uma bola com a massa e deixe repousar por 10 minutos antes de reiniciar o processo novamente.
		Divida o processo de preparação em 2 etapas com 5 minutos de intervalo entre eles.
A massa está muito úmida. Difícil de dar forma as baguetes.	Foi utilizada muita água na receita.	Envolva as mãos com farinha para a elaboração das baguetes.
	Foi utilizada água muito quente na receita.	
Há rupturas na massa e a superfície fica granulada	A masa foi muito trabalhada.	Faça novamente uma bola com a massa e deixe repousar por 10 minutos antes de iniciar o processo novamente.
		Divida o processo de preparação em 2 etapas com 5 minutos de intervalo entre eles.
Os cortes na massa da baguete não ficam definidos.	A massa não se fecha: foi acrescentada muita água à receita.	Volte para a etapa de elaboração das baguetes e enfarinhe as mãos (não a massa e nem a superfície onde ela está sendo trabalhada).
	O estilete não está suficientemente afiado.	Utilize o estilete que acompanha o produto ou uma faca bem afiada.
	Os cortes são pouco profundos.	Faça um corte com um movimento firme e seguro.
Os cortes se fecham ou não se abrem durante o cozimento.	A massa está muito úmida; foi acrescentada muita água na receita.	A receita não foi bem feita; faze-la novamente.
	O pedaço de massa não foi suficientemente trabalhado para dar forma de baguete.	Trabalhe novamente o pedaço de massa fazendo o formato baguete.

IMPORTANTE

- Durante y después del funcionamiento el producto presentara partes con temperaturas muy elevada, como sus laterales e la tapa, por lo tanto evite cualquier tipo de contacto con estas partes sin la utilización de materiales thermicos adecuados. Especialmente evita dejar niños desacompañados cuando del funcionamiento del producto.
- Evite contacto y mantenga cabello, ropas y utensilios de cocina, lejos de las partes calientes del aparato, cuya temperatura puede estar alta mientras su funcionamiento, como forma de protegerse contra accidentes.
- Para evitar quemaduras, no introduzca ninguna parte del cuerpo u objetos en el interior del aparato.
- Jamás introduzca en el interior del producto objetos metálicos (excepto la cuba de pan y el soporte de la baguete) o cualquer otro tipo de objeto, pués puede causar graves daños.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro liquido.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ângulo vivo.
- No toque la entanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y pieza sueltas adaptadas al aparato.
- El aparato suministrado para hacer rayas tiene una cuchilla cortante. Vuelva a poner la tapa después de haberlo utilizado y guárdela en un lugar seguro.
- Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato y el accesorio para baguete (o para otros panes) se calientan mucho durante la utilización.
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación del aparato.
- **Atención:** el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa. Por lo tanto, execute esta operación con cuidado para evitar accidentes.
- Este aparato no es previsto para ser utilizado con una minutera (timer) externa o por un sistema de control remoto.

- **e. Para evitar riesgos, desenchufe el producto cuando no lo esté utilizando o cuando vaya a limpiarlo**.
- **f. Para su seguridad no utilice el producto después que le haya caído o si presenta cualquier mal funcionamiento.** Con la finalidad de evitar riesgos, llévelo a un Servicio Técnico Autorizado Arno.
- **g. Nunca utilice el producto con el cable o la ficha damnificados,** con la finalidad de evitar riesgos de accidentes como descarga eléctrica, corto circuito, quemaduras e inclusive incendios. **La compra y reemplazo del cable eléctrico deben ser realizados en un Servicio Técnico Autorizado ARNO.**
- **h. Nunca intente desmontar o arreglar el producto** personalmente o a través de otras personas para no perder la garantía y para evitar serios problemas técnicos y riesgos de accidentes; llévelo a un Servicio Técnico Autorizado ARNO.
- **i.** No deje el cable colgado fuera de la mesa, lavatorio o mesada ni tocar en superficies calientes para no damnificar su aislamiento, causando problemas técnicos y accidentes.
- **j. Nunca transporte el producto sujetándolo por el cable ni retire el enchufe tirando del cable** para no afectar el buen funcionamiento del producto y evitar eventuales accidentes.
- **k. El uso de piezas o accesorios que no sean los originales de fábrica puede provocar accidentes personales,** causar daños al producto y perjudicar su funcionamiento, implicando también en la pérdida de la garantía contractual.
- **l.** Para evitar descargas eléctricas, **al enchufar o desenchufar el producto verifique que sus dedos no entren en contacto con las patas del enchufe**.
- **m. No deje el producto funcionando o enchufado mientras esté ausente,** aunque sea por pocos momentos, principalmente en la presencia de niños que deben ser vigiadas para garantir que ellas no estean brincando con el producto.
- **n. Para evitar sobrecargas eléctricas no conecte varios aparatos en el mismo enchufe utilizando triples o extensiones,** evitará de esta forma damnificar los componentes del producto y provocar serios accidentes.

PROBLEMA	CAUSAS	O QUE FAZER
A massa se rompe nas laterais durante o cozimento.	A profundidade do corte feito com o estilete não foi suficiente.	Consultar a página 15 com dicas de como fazer o corte.
As baguetes grudaram no suporte.	Os pedaços de massa (baguete) estão muito úmidas.	Retire o excesso de água do pincel.
	As placas do suporte para baguete estão grudando.	Unte as placas com azeite antes de colocar as baguetes.
As baguetes não ficaram suficientemente coradas.	As massas não foram pinceladas com água antes de irem ao forno.	Pincele as massas com água antes de colocá-las na cuba.
	Foi utilizado muita farinha de trigo durante a preparação.	Siga corretamente a quantidade de farinha de trigo a ser utilizado e a forma como é utilizado.
As baguetes não cresceram.	Esqueceu de acescentar fermento.	Se o resultado da receita não foi satisfatório, faça-a novamente.
	Utilizou fermento com data de validade vencida.	
	Faltou água na receita.	
	A massa foi amassada e apertada em excesso.	

Problemas Técnicos

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Os misturadores ficaram grudados na fôrma.	Deixá-los de molho em água e detergente neutro antes de retirá-los.
Os misturadores ficaram dentro do pão.	Untar os misturadores com óleo antes de colocar os ingredientes na fôrma e utilizar o acessório gancho para retirá-los do pão.
Após ligar a máquina, esta não responde.	A máquina está muito quente. Aguarde 1 hora antes de iniciar uma 2ª preparação.
	A máquina está com o timer programado; pressionar o botão ⏻ durante 5 segundos até que a programação seja zerada.
Após ligar a máquina, o motor gira mas não amassa.	A fôrma não está corretamente encaixada
	Os misturadores não foram encaixados ou estão mal encaixados.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Depois de programar o timer, o pão não cresce ou não acontece nada.	O botão liga ⏻ não foi pressionado após a programação.
	O fermento teve contato com o sal e a água.
	Os misturadores não foram encaixados.
Cheiro de queimado.	Um pouco de massa saiu por um dos lados da fôrma: desligar a máquina, aguardar seu resfriamento e limpar seu interior com uma esponja úmida (não utilizar produtos de limpeza).
	Foram colocados ingredientes em grandes quantidades, principalmente líquidos. Respeitar as quantidades indicadas nas receitas.

CONSUMIDOR: caso você, após ter lido o manual de instruções, ainda tenha dúvidas quanto à utilização deste ou de qualquer produto ARNO, ou caso possua sugestões, entre em contato com a ARNO através do SAC 08000 119933 (ligação gratuita) ou visite nosso site - www.arno.com.br - e envie um e-mail.

Para mais dicas e receitas acesse o site www.casagourmet.com.br.

As características gerais do produto podem sofrer alterações sem aviso prévio.

ESPAÑOL

Ud. acaba de adquirir un producto ARNO de alta calidad y tecnología, por esa razón agradecemos su confianza.
Para entender mejor, aprovechar todas las funciones del producto y utilizarlo con total seguridad, **lea atentamente las recomendaciones que siguen y sus instrucciones de uso. No descarte este manual de instrucciones.** Guárdelo para eventuales consultas.

RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO:

ARNO, siempre atenta a la calidad de sus productos, se preocupa también con la seguridad personal de sus consumidores. Por esta razón recomienda: antes de utilizar por primera vez el producto **lea con atención las recomendaciones e instrucciones de uso y sigalas a cada nueva utilización, de elas** depende el perfecto funcionamiento del producto y su seguridad, bien como la de otras personas.

- **a. Antes de enchufar verifique si el voltaje es compatible con el indicado en el producto** (127 V o 220 V). **En caso del voltaje no ser compatible podrá causar daños al producto y a su seguridad.**
- **b. Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado solamente para uso doméstico.** Por lo tanto no se destina al uso comercial y/o profesional que significa una sobrecarga de trabajo continuo; este tipo de trabajo podrá causar daños y accidentes personales. La utilización en estas condiciones ocasionará la pérdida de la garantía contractual.
- **c.** Para evitar descargas eléctricas nunca utilice el producto con las manos mojadas o sobre superficies húmedas o con agua y no moje las partes eléctricas del producto ni las sumerja en agua.
- **d. La utilizacíon deste producto es retricta a personas con plenas capacidad fisicas sensoriais y mentais. Personas con essas capacidad reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, no deberan utilizar el producto sin la supervisión y el acompañamento del responsavel.**